

VÁNOČKA OD BABIČKY SVOBODOVÉ



INGREDIENCE

0,6 kg - polohrubé mouky

0,125 kg - másla

0,1 kg - pískového cukru

1 ks - kostka droždí

¼ l - vlažného mléka, ne víc

2 - žloutky

5 dkg - rozinek

5 dkg - sekaných mandlí

*Citronová kůra, rum,
muškátový oříšek, sůl
(až na konec)*

1. Mouka, cukr, vanilkový cukr - promíchat
2. Kvásek (z 1/8 l mléka)
3. Žloutky, 2 lžičky rumu, zbývající mléko
4. Omastek (rozpuštěné máslo)
5. Rozinky, mandle, citronová kůra a muškátový oříšek
6. Jedna lžička soli
7. Velmi dobře promíchat, až se dělají bubliny
8. Nechat kynout cca 1 hodinu, pak zmáčknout a nechat kynout znovu
9. Rozdělit na 9 stejně velkých částí (4-3-2)
10. Zamotat a zašpejlit, ať pletence dobře drží, na plech dáme pečící papír
11. Nechat kynout ještě 20 minut
12. Namazat rozšlehaným vajíčkem a posypat mandlema
13. Nyní pracuje trouba - horní dolní pečení:
 - 10 minut při 180°C (na středu trouby)
 - 30 minut při 150°C (přikryté pečícím papírem)
 - Jestli je hotová zkusíme špejli :-)

POZOR!!!

Neomastit a neosolit kvásek